

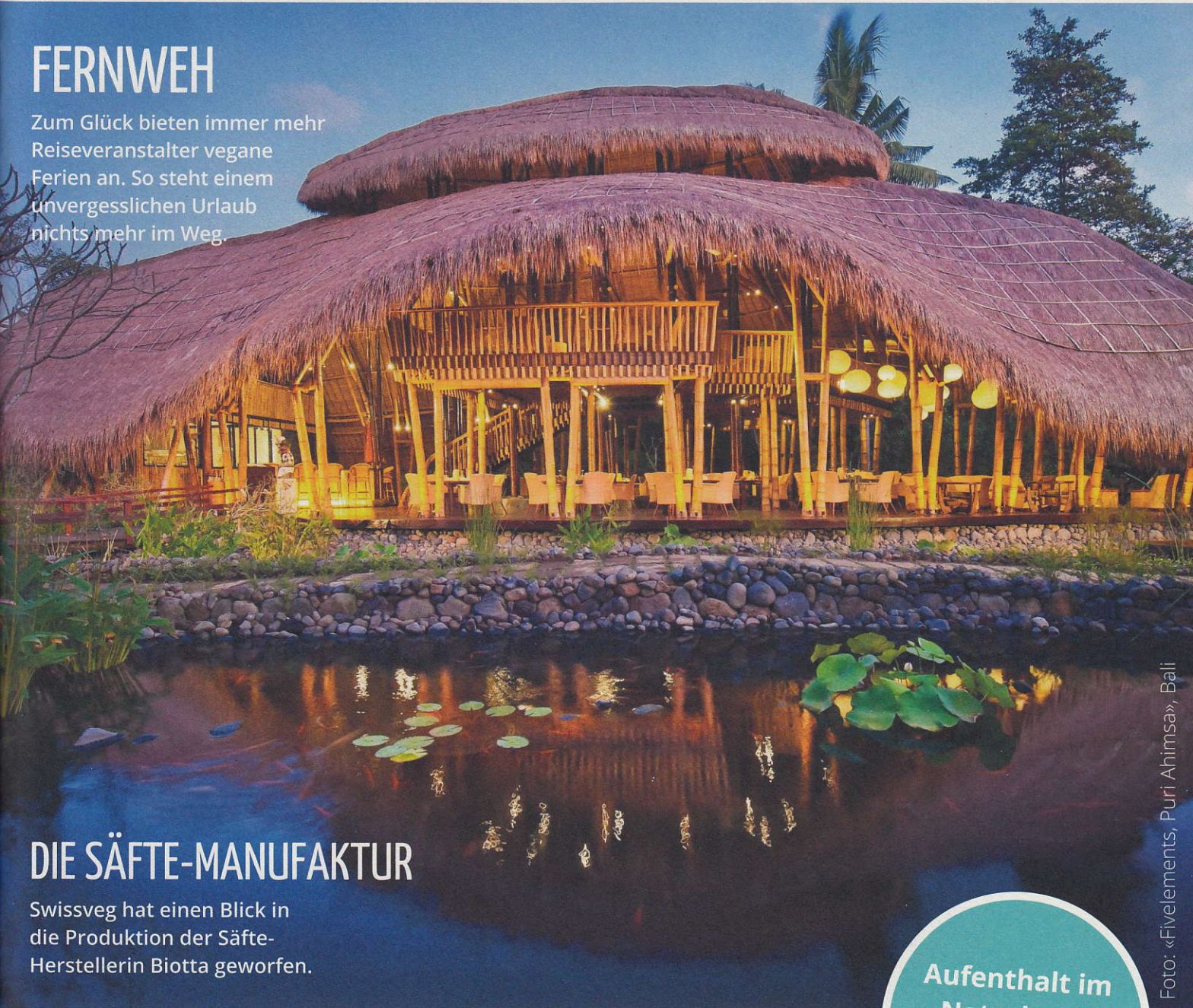


VEGINFO

NATÜRLICH. NACHHALTIG. LEBEN.

FERNWEH

Zum Glück bieten immer mehr Reiseveranstalter vegane Ferien an. So steht einem unvergesslichen Urlaub nichts mehr im Weg.



DIE SÄFTE-MANUFAKTUR

Swissveg hat einen Blick in die Produktion der Säfte-Herstellerin Biotta geworfen.

Aufenthalt im
Naturhotel
LechLife zu
gewinnen!

Thomas Klein, Gründer von VeggieHotels:

«Urlaub mit veganer Küche ist hip!»

Foto: «Fivelements, Puri Ahimsa», Bali

Ein grüner Pionier auf Verwöhnkurs

Aufenthalt im Hotel und dabei uneingeschränkt vegan oder vegetarisch geniessen? Das bietet die Plattform VeggieHotels als weltweite Pionierin seit 2011 an und ist somit auch Teil der Bewegung hinsichtlich positiver Umweltbilanz und Tierethik. Thomas Klein, Gründungsmitglied und Vegetarier seit seiner Jugendzeit, erzählt in Veg-Info mehr.



Ist es mutig oder visionär, in der Hotellerie uneingeschränkt auf das Thema Vegetarismus zu setzen?

Sicher benötigt man eine gute Portion Pioniergeist, wenn man ein rein vegetarisches oder veganes Hotel betreibt, denn man schränkt damit ja bewusst den Gästekreis ein. Andererseits ist das Alleinstellungsmerkmal «100 % vegetarisch» auch ein grosser Vorteil in der unübersehbaren Vielfalt von Hotelangeboten. Alle Hoteliers versuchen heute ihre Einzigartigkeit herauszustellen. Bei einem VeggieHotel liegt diese auf der Hand und ist auf den ersten Blick erkennbar.

Wie lässt sich die Atmosphäre in einem VeggieHotel im Vergleich zu traditionellen Hotels ohne vegetarische Ausrichtung beschreiben?

VeggieHotels bieten eindeutig eine gelöste, positive Atmosphäre, was den vegetarisch-vegane Lebensstil betrifft. Ich persönlich empfinde es immer als ausserordentlich angenehm, in einem Hotel zu Gast zu sein, von dem ich weiss, dass in der Küche «kein Blut fliesst».

Die meisten VeggieHoteliers, die ich persönlich kenne, leben den vegetarisch-vegane Lebensstil mit voller Überzeugung. Das macht sich natürlich auch in der allgemeinen Atmosphäre des Hauses bemerkbar und geht über eine tierleidfreie Hotellerie meist weit hinaus. Nachhaltiges Wirtschaften, bevorzugte oder ausschliessliche Verwendung von Bio-Lebensmitteln, die Aufgeschlossenheit gegenüber Gästen mit Nahrungsalergien sowie Sensibilität gegenüber ökologischen Themen sind nur einige Bereiche, die in den VeggieHotels stark im Vordergrund stehen.

Bringt tendenziell persönliches Interesse oder die individuelle Konsequenz bezüglich Vegetarismus die Klientel zu VeggieHotels?

Im Urlaub möchten sich die meisten Menschen gerne verwöhnen lassen. Beim Essen bedeutet für Vegetarier und Veganer ein herkömmlicher Hotelaufenthalt aber oft mehr Stress als Entspannung. Möchte man wirklich immer nachfragen müssen, ob die Suppe tatsächlich ohne Fleischbrühe zubereitet wurde? Und immer nur das Salat-Buffer abzugrasen, ist auch nicht jedermanns Sache. Da macht es richtig Spass, sich in den Ferien einmal durchgängig vegetarisch-vegan bekochen zu lassen. Hier legen sich die VeggieKöche auch richtig ins Zeug. Die Restaurants in den VeggieHotels sind regelrechte Labors für neue Kreationen und Produkte. Viele unserer Köche haben auch eigene Kochbücher geschrieben. Hier nimmt man dann gerne das eine oder andere Rezept mit nach Hause.

Der Trend zu bewusster Ernährung geht momentan deutlich in Richtung Veganismus. Bemerkst man das auch bei VeggieHotels?

Dieser Trend ist nicht zu übersehen. Bei Suchanfragen auf unserer Internetseite steht «vegan» ganz oben. Auch VeggieHoteliere berichten, dass der Anteil an veganen Gästen in den letzten zwei bis drei Jahren enorm gestiegen ist. Entsprechend gibt es in fast allen VeggieHotels mittlerweile ein grosses veganes Angebot. Um noch mehr veganfreundliche Hotels anbieten zu können, haben wir im letzten Jahr zusätzlich die Internet-Plattform www.vegan-welcome.com ins Leben gerufen. Hier werden Hotels präsentiert, die zu jeder Mahlzeit vegane



Auberge de Bouyssour im Südwesten Frankreichs

Optionen anbieten. Bedingt durch das grosse Interesse an vegetarischer und veganer Ernährung, ist die Hemmschwelle, sich unter die «Veggies» zu begeben, deutlich gesunken. Im Gegenteil wird es jetzt sogar hip, einfach mal einen gesunden Urlaub mit Vegan-Küche zu verbringen. So mancher überzeugte Fleischesser hat ein VeggieHotel auch schon als Vegetarier oder Veganer verlassen.

Eure Plattform bietet weltweit Pensionen und Hotels an. Gibt es Länder, die sich besonders dem Vegetarismus zuwenden?

Von der Anzahl der Häuser steht der deutschsprachige Raum ganz weit vorn. Ausserdem hat Grossbritannien traditionell sehr viele VeggieHotels. Dort liegt ja eine der Wiegen der vegetarisch-veganen Bewegung in Europa. Im Moment entwickelt sich in Italien eine starke vegane Kultur, was sich auch in der Zunahme entsprechender Unterkünfte niederschlägt. VeggieHotels verbucht mittlerweile Anfragen aus jedem Winkel der Erde. Kürzlich haben wir z.B. in Nairobi/Kenia das erste VeggieHotels-Mitglied begrüssen können.

Wo verbringst du selbst am liebsten deine Ferien?

Meine Frau und ich sind echte

Reisejunkies und entdecken immer gerne etwas Neues. Südeuropa und Asien in allen Facetten mögen wir besonders. Im letzten Jahr hat uns allerdings eine Tour durch Südtirol total begeistert. Hier gibt es einige Häuser, deren vegane Küche sich auf Sterne-Niveau befindet.

Wie ist deine persönliche Vision für die vegane Bewegung?

Die Geschwindigkeit, mit der sich die vegane Idee in vielen Ländern etabliert, ist beeindruckend. Die gesundheitlichen, ethischen und ökologischen Vorteile liegen so offensichtlich auf der Hand, dass ich hier noch weitere grosse Veränderungen erwarte. Da sich neben der Lebensmittelindustrie jetzt auch viele andere Produzenten um tierleidfreie Produkte bemühen, hoffe ich, dass ein weiteres Umdenken in diese Richtung in nicht allzu ferner Zukunft zum gesellschaftlichen Standard wird.

Herzlichen Dank für die Beantwortung der Fragen und weiterhin viel Erfolg!

Marion Sommer

Über 500 Hotels und direkte Buchungsmöglichkeiten auf:
www.veggie-hotels.de
www.vegan-welcome.com